

RESUMEN

El objetivo de este trabajo fue evaluar la calidad sanitaria de salchicha tipo Viena, alimento del cual su consumo va en aumento por parte de la población de ciudad de Tarija, Bolivia durante 4 meses en la gestión 2009. Se realizó un estudio considerando la actual situación sobre el control de alimentos a nivel regional por las instituciones públicas. Se tomó en cuenta en la evaluación los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos de: Nitritos, Nitrógeno básico volátil total, Coliformes totales y *Escherichia Coli* (C. Fecales), los mismos que fueron sugeridos por las instituciones que están ligadas al control de alimentos, en este caso Intendencia municipal de la ciudad de Tarija y Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.

Se realizó una encuesta, para conocer el comportamiento en mercado y consumo del alimento, del cual se eligieron 3 marcas de salchichas para el estudio: Torito, Panchin, Salchicha de Taller de Alimentos U.A.J.M.S., aplicando un plan de muestreo aleatorio simple por variable, obteniendo un total de 75 muestras, por lo tanto 25 muestras por marca seleccionada. Se aplicaron las operaciones de muestreo; toma de muestra, recolección, conservación y transporte necesarias para el tipo de alimento.

Se utilizaron los métodos de análisis apropiados para los parámetros seleccionados, los cuales fueron adquiridos en la práctica profesional en el C.E.A.N.I.D, donde se desarrollaron todos los análisis.

Los resultados obtenidos de las muestras analizadas, indican que el total de las muestras analizadas cumplen con el límite establecido para los parámetros fisicoquímico: Nitritos y Nitrógeno Básico Volátil Total. En los parámetros microbiológicos, se obtuvo que el 90.66% de las muestras analizadas para Coliformes total y 86.66% de las muestras analizadas para E. Coli (C. fecales) cumplen el límite establecido.

La importancia de implementar, mantener las condiciones y los controles que aseguren la no alteración de las características del producto, tomando en cuenta desde el proceso de manufactura hasta llegar al punto de venta/consumo, que involucra buenas prácticas de manufactura, cadena de frío, condiciones de envasado, condiciones de transporte y almacenamiento que influyen en la integridad, inocuidad del alimento.

El costo económico del proyecto, fue de 2200 \$us, que está distribuido en gastos para la realización de los análisis fisicoquímicos y microbiológicos, mano de obra propia, utilizados para la realización del trabajo.

Los resultados anteriores demuestran que es necesario mejorar el control sanitario de este producto cárnico, analizados para la protección de los consumidores, mediante la mejora y/o de programas de verificación de la calidad sanitaria y de capacitación del personal en el manejo higiénico de los alimentos, buenas prácticas de manufactura durante el procesamiento de los alimentos, además impulsar la aplicación de herramientas/sistemas tales HACCP “Análisis de peligros y puntos críticos de control”, FSSC 22000 “Gestión de Seguridad Alimentaria”.